

感想 & 取り上げてほしいテーマ

<p>感想</p>
<p>知らない料理がたくさんあって、全て食べてみたいと思いました。 これからも残していくことは大切だと思います。 存在を知り、食べて伝えていきたいです。</p>
<p>どれも非常に興味のあるお話をおききできました。 F1種より固定種と思い、私も丸の内江戸東京野菜(小松菜、半白きゅうりなど)を育てておりますが、こんなにも江戸東京野菜が奥深いものだと思います。練馬大根のできあがるまでの話はとても面白く、これから大根の見方が変わると思います。 とても貴重な講座をありがとうございました。</p>
<p>初めて参加させていただきました。 東京の野菜と言うと、小松菜と大根、うど位は知っていましたが30種類もあるとは知りませんでした。 最近では地元のお野菜を置いている小さなお店もあるので美味しい野菜を食べています。 生産して食べて次に残すことが大切だと思います。</p>
<p>野菜は、奥が深い江戸東京伝承野菜(伝統野菜)の栽培を心がける方々の生き方が考え方に頭が下がる。今日は全体に短時間にいろいろ学べた又次世代育成の小中学生へのとりくみもよくわかった。</p>
<p>コンシェルジュ総合コース 私自身、畑をやっており、里山景観の創出の一環として取り組んで協力していきたい。</p>
<p>都内ではさまざまな野菜が栽培されていることが意外でした。量が少ないとはいえ、食育としてとても興味がわきました。 給食にだしたり、授業で子供たちに伝えられることがあればと思い参加しました。今後も学んでいきたいと思えます。</p>
<p>・江戸東京野菜の歴史や現在の各方面での各取り組み等・食べ比べが楽しく、興味深かったです</p>
<p>東京での食育活動が盛んに行われている事に驚きました。また、食べ比べのキャビア風ソースは、癖になる美味しさで「野菜につけるソース」としてもいいのではないかと感じました。</p>
<p>さまざまな場所で野菜のボードがあることにおどろきました。 ごくごく一部でしか栽培されていないというような印象があったのですが、小学校をはじめとして、様々な所で振興のためや、学習として栽培が行われているということで、次世代につながっているのだと感心しました。 東京で栽培されている貴重な野菜をより広く知ってもらいたいと思いました。</p>
<p>上原さんのご案内で参加させて頂きました。先日木村農園での体験食事・お話でとても興味を持ちました。 江戸東京野菜が江戸時代から100万人の江戸の人の胃袋に入っていた事を思うとワクワク致します。 私は東京生まれですので、もっと東京の良い面が広がったらと思っていますので、今日のお話はとても素晴らしく、感動致しました。</p>
<p>外国人の学生と「日本の野菜でびっくりしたこと」を話題にする時、決まって出るのが「高い、きれい、やわらかい」・・・もっとうろろ野菜にまつわる話をあげたいが予備知識が少ないので、今回受講させて頂きました。 映像がある事により江戸東京野菜継承の取り組みを具体的に知ることができ、たいへんわかりやすかったです。また、歴史上の文献にどのように江戸東京野菜がとりあげられているのか紹介していただき、興味深かったです。</p>
<p>様々な野菜の特徴や成り立ち、現状について知れたので大変参考になった。 東京家政大学の生徒です。元々東京江戸野菜のことに知りたいと思い、参加しました。私は神奈川県民なので、東京でこんなにも野菜作りを盛んに行っているとは思いませんでした。また、実際に食べてみることでリアルにその違いを実感でき、料理の際にも大変ためになるな、と感じました。将来管理栄養士を目指しているので、積極的にこれからも江戸東京野菜に関わっていけたら、と考えています。</p>
<p>砂村一本ねぎのお話で、収穫をして、5年生から4年生に種を受けついで、栽培を続けているというお話がとても印象に残りました。食べていく人がいないと、消えてしまう、命をいただいて、その命を次の世代にという、命のバトンが、伝統野菜を何世代にも受継いでいくことなのだと感じ、これから先もずっと続けていってほしいと思いました。</p>
<p>交配種(F1)と固定種の違いがよくわかりました。 自分で野菜を作って種を収穫して作るとあまり見ばえがよくなく、味も一味違うので、固定種で種をまいて作ってみようと思いました。 今住んでいる多摩の野菜、のらぼう菜・東京うど・奥多摩わさびの江戸東京野菜をもっと深く知りたいと思いました。</p>
<p>亀戸大根の葉白いのにビックリしました。大根＝青首のイメージが強いので、それが覆された感じでした。寺島なすと干両なすの食べ比べで、こんなにも味や食感が違うのかと驚きました。調理方法でも味わいが全く変わって、面白かったです。今後仕事に生かしていけたらと思います。</p>
<p>良い種を選ぶ時の方法(いったん抜いて戻す)をずっと疑問に思っていたのですが、初めて知りました。 江戸東京野菜とは最近聞き始めたように思いますが、大竹先生の熱い思いでなのか、一般の人達も知っているようになったと思います。 学校での取りくみもこまめで色々やっているのかと驚きました。 今新しい野菜などについて走りがちになってしまっていますが、このような今までかくれていたような野菜をもっと知る事も必要だと感じました。</p>

感想 & 取り上げてほしいテーマ

取り上げてほしいテーマ
生産者の方のお話を伺う 生産の現場を見学に行きたい
育てる難しさや、江戸東京野菜の強み(F1や他の品種との違い)をもっと知りたい。 また、食べ比べはなかなか普段はできないので、是非おねがいしたいです。
種のことしっかり学びたい F1とか、交配種のことなど何も知らない消費者の立場であるがもう少し勉強したい向上したいです。
種の採り方、江戸東京野菜の連作障害、コンパニオンプランツ
料理法を学ぶ講座
各伝統野菜についての詳細内容、栽培方法等
美味しく見える写真の撮り方、品目ごとによる、意外な美味しい食べ方。
家庭での(プランター等での)育て方、使う肥料等
どこでいつなら江戸東京野菜を購入できるのか知りたいです。
江戸東京野菜の写真展や絵画展と試食会のコラボをしたら楽しいと思いました。 生産者の木村さんやいろいろな方の話と試食会。
栽培農家の方のお話を直接伺いたい。
江戸東京野菜、東京の畜産物を使った料理のレシピ
江戸東京野菜ならではの食べ方、固定種と江戸東京野菜の食べ比べ等学んでみたい。
江戸東京野菜の食文化を短い時間に知ることができて良かったです。
それぞれの野菜の美味しさを引き立てる調理法、レシピを知りたいです。
食べくらべをして味の違いがはっきりわかりました。 料理がうまいのなんの、素晴らしいです。